

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PATÊ DE CARNE OVINA ELABORADO COM SORO DE LEITE

Isabella Pereira Ezequiel¹
Jacynara Roben de Oliveira Silva¹
Priscila Cotta Palhares²
Eduardo Mendes Ramos³
Juan Ramon Olalquiaga Pérez⁴
Alcinéia de Lemos Souza Ramos⁵

- ¹ 10º módulo de Engenharia de Alimentos
² Mestranda em Ciência dos Alimentos – DCA/UFLA
³ Orientador – DCA/UFLA
⁴ DZO/UFLA
⁵ DCA/UFLA

RESUMO:

A carne ovina destaca-se por seu alto valor nutritivo, porém seu consumo ainda é limitado quando comparado a de suínos e bovinos, especialmente aquela oriunda de animais de descarte, criados com o intuito de reprodução ou produção de leite. Assim, é necessário estudar maneiras de melhor aproveitamento desta carne e uma das alternativas é a elaboração de patês, mais conhecidos quando elaborados de carne suína, frango ou pescados. O soro de leite também é um ingrediente que pode ser aproveitado na elaboração destes produtos, por constituir potencial para sua fortificação e melhora das características tecnológicas, além da redução do impacto ambiental dos laticínios. O presente trabalho avaliou os efeitos da substituição crescente (0, 25, 50, 75 e 100%) da carne suína por carne ovina de descarte sobre as propriedades físicas, químicas e tecnológicas de patês tipo presunto, elaborados com soro de leite. Amostras dos produtos elaborados foram analisadas quanto ao: pH; composição centesimal (proteína, umidade e cinzas); atividade de água (aw); e cor objetiva (L*, a* e b*). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com três repetições. Foi observado a 5% de significância aumento para o índice de vermelho e teor de proteínas além de redução da luminosidade dos produtos elaborados à medida que se adiciona carne ovina. Para os outros parâmetros não foram observadas diferenças significativas, tendo como médias: pH = 6,2; aw = 0,97; Umidade = 56,74 g 100g⁻¹; Cinzas = 2,98 g 100g⁻¹ e índice de amarelo (b*) = 14,1. As características físico-químicas de patês tipo presunto são modificadas com a adição de carne ovina, tornando-se o produto mais protéico, escuro e com maior tonalidade de vermelho.

Instituição de Fomento: Fapemig

Palavras-chave: Produto curado, subproduto, animais de descarte.

